ANNO TERZO - N. 23 SABBATO 7 SETTEMBRE 1844

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—

FRAMMENTO DI UNA CONVERSAZIONE FRA DUE SOCII DELL'AMICO DEL CONTADINO

A. . . . Vi pare egli?

B. E chi nol' vede? Questi gelsi novelli che non contano che tre anni sono assai più vegeti di quei là che ne contano già dieci. Tanto può una diversa educazione! Ma io veggo in ogni parte dei rapidi miglioramenti in questa vostra campagna; veggo dei prati artifiziali di che qualche anno addietro non c'era in questi dintorni nè anche l'imagine; veggo dei prati naturali chiusi, e coltivati; veggo delle masse di concime preparate sui campi, stratificando il letame fresco colla terra, come ha tante volte raccomandato l'*Amico del Contadino;* veggo una bigattiera, e una filanda mantenuta col prodotto di questa; insomma io mi consolo con voi, che avendo pigliato gusto all'agricoltura, la esercitate con tanto utile vostro, e di quelli che seguono il vostro esempio.

A. E poi si dirà che i Giornali non sono buoni a nulla! Io vi confesso che debbo tutto ad essi; e questa passione in me destatasi delle cose agrarie, lo dico sinceramente, me l'ha ispirata il nostro *Amico del Contadino* con quell' interesse ch' egli mette ne' suoi insegnamenti, per cui si direbbe ch'e' si crede investito d'un apostolato ... ridete eh? l' opinione sarebbe infatti ridicola, se volete; ma checchè ne sia, è certo che quell' amore dell' agricoltura che domina in quel Giornale s'è appigliato a molti che n'erano affatto schivi, e ha destato un certo fervore, una certa emulazione, da cui non possiamo aspettarci che buoni effetti.

B. Ne sono persuasissimo, e vi so dire che pochi la pensano diversamente. Ma il male è che questo Giornale finirà presto.

A. E perchè? L'autore è ancor giovane, aitante di forze, e uomo da non lasciarsi

imporre dalla fatica. Oltredichè egli va acquistando ogni anno collaboratori novelli in tutti coloro, che animati da pari zelo per l'interesse e la gloria del proprio paese, si compiacciono di approfittare del mezzo ch'ei loro offre per far valere le loro cognizioni, i lor pensamenti, il frutto de' loro studii.

B. Tuttociò è vero; ma vi so dire che questo Giornale finirà presto, e finirà appunto quando comincierebbe a rendersi più utile.

A. Ma perchè mio Dio? Voi mi date una cattiva nuova, e son certo che alla maggior parte dei lettori ne increscerebbe; poichè alla fin fine quand'anche non andasse sempre più acquistando di quella importanza che a noi pare, è per lo meno un Giornale che val quanto ogni altro, e costa meno di tutti.

B. Appunto perchè costa poco, durerà anche pochissimo.

A. Che diamine?

B. Ve lo provo: Supponete, ciò che d'altronde è vero, che di circa duemila associati un solo terzo sia pontuale al pagamento: Se questo introito non basta a supplire a tutte le spese, voi comprendete che l'impresa, tuttochè filantropica, non può essere gran fatto animata; poichè alla fin fine la filantropia sta bene, ma basta poi che il Compilatore le sagrifichi il premio delle sue fatiche: metterci della sua borsa per servire all'altrui avarizia e inconvenienza, sarebbe davvero una pazzia.

A. Oh sì senza dubbio; ma l'andrebbe assai peggio se il Giornale costasse di più.

B. Nò, mio caro: quelli che pagano prontamente son uomini discreti, che conoscono l'importanza dell'opera, che ne bramano la continuazione per vantaggio ed onore della nostra patria, che ne apprezzano la moderazione del costo pel solo motivo che non ci veggono per entro il venale interesse o la speculazione libraria; ai quali per tanto nulla importerebbe spendervi due lire di più, nè per questo sarebbe minore la loro esattezza al pagamento; e ciò basterebbe per garantire da perdite un'impresa che fu tanto applaudita per tutta Italia, e che salvo quattrini, fruttò ogni specie d'onori al suo fondatore.

A. Dite bene, dite bene; ma non son persuaso che a que' signori i quali sono in debito tutt'ora, paja meno moderato che agli altri il prezzo del Giornale; si farebbe loro torto a creder questo; e poi chi li ha obbligati ad associarsi? Io suppongo piuttosto che sieno di quelli cui duole di spendere que' pochi centesimi che si richiedono per mandar franco il gruppo per la posta, e che perciò aspettano l'occasione d'inviarlo gratis.

B. Può darsi anche questo; ed io perciò scommetto che se il Compilatore dell'*Amico del Contadino* avesse messo un maggior prezzo al suo Giornale comprendendovi però anche la franchigia dei gruppi, egli non avrebbe ora a lagnarsi di tanti arretrati, perchè que' signori non si lascerebbero vincere dall'avarizia di quei pochi centesimi della posta, e quindi pagherebbero senzà tanti indugi.

A. Credete gli avari così goccioloni da lasciarsi pigliare all'esca di questa apparenza di franchigia?

B. Gli avari, mio caro, sono i peggio calcolatori del mondo; non sapete che la guardano nel lucignolo e non nell'olio?

A. Credo che abbiate ragione, e però sono avviso con voi che il nostro Compilatore avrebbe fatto meglio a dare un maggior valore al suo Giornale esentando i socii d'ogni altra spesa.

B. Siete dunque d'accordo con me, che essendo il mondo popolato d'indiscreti non si guadagna nulla a essere discreti e moderati.

A. Perfettamente d'accordo; ma è cosa ben affliggente il vedere come poco s'incoraggiscono coloro che sagrificano e il loro tempo e il loro ingegno e i loro averi al fine di migliorare quelle arti e quelle industrie da cui tanta parte dipende dell'umano benessere! E ci vuole tanto poco a sostenerli col mezzo delle associazioni! E nondimeno anche quel poco o vien negato, o vien fatto sospirare. Che è ciò? È indifferenza pel bene sociale? è egoismo?

Che cosa ne dice il Compilatore dell'*Amico del Contadino*?

D. Oh v' assicuro che la sua pazienza n' è stanca e che molto lo disgusta questa trascuratezza di alcuni suoi associati. In fine, dic' egli, io non ho pregato nessuno ad associarsi; ho offerto a' miei connazionali un mezzo col quale ognuno di essi può istruirsi se ignorante, farsi conoscere se buono a qualche cosa, e rendersi utile a sè e al proprio paese: questo mezzo non costa che L. 8. 90 all'anno: era accettabile, l'hanno accettato; io ho fatto il mio dovere, facciano essi il loro....

ENOLOGIA

—

AL NOBILE SIG. CONTE GHERARDO FRESCHI

Esistendo tutt' ora fra gli Enologhi una disparità d'opinione, che lascia nell' incertezza i produttori di vino sul vantaggio che offrir può la fermentazione del mosto unito alle respettive vinacce in tini chiusi, qualora si confronti con quello che offre la fermentazione del mosto unito alle respettive vinacce in tini scoperti; così credo di fare a Lei, Egregio Sig. Co:, cosa grata coll' informarla quali siano stati i risultati ch' io ottenni facendo degli esperimenti di confronto, sottomettendo non solo per due anni di seguito contemporaneamente alla fermentazione in tini chiusi ed in tini scoperti la stessa quantità di mosto unito alle vinacce; ma pur anche quelli, che m' offrì poscia pel lungo corso d' anni 20 la fermentazione chiusa di masse rilevanti di mosto unito alle vinacce.

Se Ella giudicherà detti esperimenti sufficienti a sciogliere in qualche parte il problema interessante di cui si tratta; la pregherò di rendere i medesimi di pubblica ragione col mezzo del di Lei instruttivo Foglio Settimanale l'*Amico del Contadino*. Esperimenti di confronto che servono a dimostrare quali vantaggi si possano ottenere col far fermentare il mosto unito alle vinacce in tini chiusi con l'applicazione ai medesimi della Macchina Enopea del sig. Pietro Grisetti, e con l'applicazione del Tubo Chasbois; piuttostochè col farlo fermentare in tini scoperti.

Nell'anno 1824 io feci fare due Tini chiusi cerchiati di ferro aventi nel coperchio una portella. Nella portella d' uno di essi v' esisteva un' apertura di grandezza conforme alla dimensione dell'imboccatura della Macchina Enopea del sig. Grisetti, ed in quella dell' altro un semplice buco di Cochiume per adattarvi il Tubo Chasbois. Ognuno di questi due Tini era capace della tenuta di 15 emeri (ettolitri 8.55, l'emero essendo eguale a 0.57 ec.) di mosto con le relative vinacce, senza che vi fosse pericolo, che nell' atto della fermentazione quando si forma, e s'innalza il cappello della massa fermentante, possa quello giungere a toccare il coperchio d' essi tini. Giunto il momento della vendemmia feci raccogliere l'uva, la feci pigiare, e versare poscia 15 emeri di mosto e le respettive vinacce in uno, ed un' eguale quantità di mosto e vinacce nell' altro. Ciò fatto, feci chiudere le portelle ed applicai al primo la Macchina Enopea, ed al secondo il Tubo Chasbois intonacando scrupolosamente tutte le fenditure delle doghe con mastice d'argilla.

1.° giorno. Alle ore quattro pomeridiane, il riempimento dei tini compiuto, feci chiudere i medesimi. Il Termometro Reaumur sospeso nella tinaja segnava 14 gradi. Alle ore otto di sera si manifestarono i primi segni dell'incominciata fermentazione.

2.° giorno. Temperatura gradi 13 1/2. Il forte gorgogliare dell' acqua nelli recipienti in cui si tuffavano i tubi scaricatori del gaz acido-carbonico, dinotava l' interna tumultuosa agitazione della massa fermentante esistente in detti tini chiusi.

3.° giorno. Temperatura gradi 13. La fermentazione proseguiva con forza. Dall'indice della Macchina Enopea estrassi alcune goccie d' un liquor limpido come l'acqua avente odore d' acquavite. Gustai

anche in pari tempo l'acqua in cui si scaricava il gaz acido-carbonico, e la trovai di questo acidula.

4.° e 5.° giorno. Temperatura variabile dai 12 ai 13 gradi. Nessuna nuova circostanza da osservarsi.

6.° e 7.° giorno. Temperatura variabile dai 12 ai 13 gradi. La fermentazione si rallentò notabilmente.

8.° giorno. Temperatura gradi 13 1/2. La fermentazione si ridusse ad essere pressochè insensibile, e toccando le pareti dei tini si trovavano le medesime fredde. Estrassi del vino, il quale quantunque non fosse ancora perfettamente limpido, era tuttavia gustoso, e privo d'ogni asprezza.

9.°, 10.°, 11.°, 12.° e 13.° giorno. Temperatura variabile dai 12 e mezzo, ai 14 gradi. Nessuna nuova circostanza da osservarsi.

Nel decimoquarto giorno svinai. Il vino d'ambi due i Tini era d'un rosso rubino trasparente, era fragrante, grato al palato, e spiritoso. Dal secondo Tino estrassi alcuni boccali di vino, di meno, di quello che estrassi dal primo. Questa piccola differenza non la metto a calcolo, giacchè è minima, e poteva benissimo anche risultare dalla maggior o minor quantità di vino che non si può evitar di spandere nell'atto del travaso e misurazione.

Fatto il travaso, feci subito portare le vinacce allo strettojo - e spremute ricavai da quelle del primo tino emeri 1 boccali 20 di vino, e da quelle del secondo una quantità eguale. Il vino ottenuto col spremere, non cedeva punto in bontà al vino primitivo. Levate le vinacce dallo strettojo sottoposi quelle di ciaschedun tino separatamente alla distillazione, e ricavai dalle vinacce del primo boccali 22 in acquavite di gradi 20 del pesaliquori di Beaumè; e dalle vinacce del secondo una quantità eguale.

Dal tino scoperto fui obbligato d'estrarre il vino nel decimo giorno, quindi quattro giorni prima che svinassi i due tini chiusi; e ciò a motivo che la fermentazione in esso più sollecitamente si era manifestata, e conseguentemente prima raggiunse il suo termine: ed anche perchè il cappello delle vinacce emanava un odore acetoso. La quantità di vino estratta da questo tino eguagliava (meno qualche minima differenza) quella dei tini chiusi; ma la qualità era però sensibilmente inferiore, il vino appariva torbido, e gustandolo se lo riconosceva mancante d'ogni fragranza, e povero di spirito. Subito svinato feci portare le vinacce allo strettojo, e ricavai da esse emeri 1 boccali 5 di vino, però molto scadente in bontà del vino primitivo estratto dal tino. Sottoposi successivamente le vinacce alla distillazione, e le medesime mi diedero boccali 20 in acquavite di gradi 20 del pesaliquori di Beaumè.

Coi surriferiti esperimenti di confronto viene dunque incontrastabilmente provato, che il mosto unito alle respettive vinacce che subisce la sua fermentazione chiusa, somministra complessivamente, in confronto di quello che subisce la sua fermentazione ad immediato contatto dell'aria, li seguenti vantaggi.

1.° Un vino d'un color rosso rubino più trasparente, più fragrante, più grato al palato, e più generoso in spirito di vino un 10 per 100 circa.

2.° Le vinacce spremute collo strettojo danno un aumento in quantità di vino d'un 25 per 100.

3.° Il vino spremuto riesce limpido, non aspro, e per nulla inferiore in bontà al vino primitivo estratto dai tini.

4.° Le vinacce sottoposte alla distillazione danno un 10 per 100 di più in acquavite di gradi 20 del pesaliquori di Beaumè.

Considerando detti vantaggi degni di essere apprezzati raddoppiai nell'anno 1825 il numero dei miei tini chiusi, facendoli fare di dimensione ancora maggiore dei primi, cioè capaci a contenere ciascheduno d'essi in circa dai 28 ai 30 emeri di mosto con le relative vinacce; e con quelli replicai gli esperimenti di confronto eseguiti nell'antecedente anno 1824, con la differenza però, che ad ambi

questi due tini adattai il tubo Chasbois a preferenza della macchina Enopea perchè meno costoso, e più semplice di questa; e da detti secondi esperimenti di confronto, ottenni li medesimi vantaggiosi risultati, che ottenni dai primi. Successivamente, convinto dell' utilità dei tini chiusi, mi diedi premura d' accrescerne il numero ogni anno, dimodochè presentemente ne possiedo venti di questi, atti a contenere tutti assieme circa 524 emeri di mosto con le relative vinacce, di cui ogni anno mi servo con sommo mio vantaggio. Aggiungerò ancora, che molte volte negli anni d' abbondante vendemmia m'accade, a motivo dei pressanti lavori che si accumulavano, di non poter estrarre il vino dai tini chiusi che due, tre, ed anche talvolta quattro settimane dopo la compiuta fermentazione, e che tuttavia esso si conservò sempre ottimo, e le vinacce mai s' inacidirono, e meno ancora, mostrarono una disposizione alla putrefazione.

VINCENZO CO: MICHIELI

INDUSTRIA SERICA

Sig. Compilatore!

Un articolo di certo sig. Fiscal di Udine, che leggesi a pagina 141 dell' *Amico del Contadino*, al sommo grado svantaggioso alle due macchine *filanda, e filatojo* per la seta, d' invenzione del defunto mio Genitore Gio. Antonio Santorini, mi dà motivo a pregarla sig. Conte, d' inserire in un prossimo numero del medesimo foglio la seguente risposta.

Trattandosi di un' uomo benemerito a questa Provincia, ricordato sempre con affetto e venerazione da' suoi concittadini, premiato splendidamente nell' anno 1809 pel suo nuovo setificio da chi allora questi Stati reggeva, e che a spese erariali pubblicare colla stampa e diffondere ne fece per i dipartimenti la descrizione, trattandosi di tal uomo, non avrebbe il sig. Fiscal pregiudicato al suo argomento, se manifestato lo avesse con alquanto di urbanità, e di moderazione. Trattandosi poi di un' esclusiva proprietà da cui privata onesta famiglia ne ritrae, ne attende un vantaggio ed un compenso alle spese incontrate, non ignorando il signor Fiscal che pel filatojo concesso ne venne Sovrano privilegio di privativa, e che appunto di questi giorni se ne stà attivando uno in simil foggia colla mia direzione a Treviso, non era lecito, od è almeno inconveniente lo scagliare semplici cenni di sprezzo senza l' appoggio di ragioni o di fatti, che per quanto inconsiderati sieno influir possono, ed influiscono su taluno che il tempo, o l' opportunità non abbia di riconoscerne l' insussistenza; e, grave pregiudizio quindi arrecar possono al privato interesse. Ciò solo è che mi determina a rompere il silenzio.

Parlando della macchina ad uso di filanda, non saprei infatti di qual guisa confutar le ragioni che appoggiano il parere del sig. Fiscal, poichè, per caso veramente singolare, non ne adduce alcuna; farò dunque soltanto osservare che s' egli la pensa a tal modo, altri e ben molti, ed oserei dire anzi la pubblica opinione si manifesta diversamente; poichè se mai sonosi propagate le filande col sistema di mio Padre, se moltiplicate sonosi le commissioni qui ed altrove, lo è in questi ultimi anni, e nel presente. In quanto ai grandi miglioramenti del setificio che della Francia e della Lombardia si esaltano, io ritengo, che questi assai più dipendano dalle diligenze ed attenzioni che vengono ora usate in confronto del passato, piuttosto che dall' importanza dei ritrovati, in riguardo ai quali credo che molto si esageri, e non esito a dire che di taluni che più si conoscono è assai contrastata l' utilità, ed io non ne conosco alcuno che applicabile non sia alle macchine di mio padre. Quarant' anni volgono omai dacchè questa filanda immaginata venne ed eretta, e tutt' ora rimane inalterata, e si ricostruisce sempre senz' alcuna modificazione, in un tempo, in un argomento in cui si agogna avidamente con indefesso studio da proprietarj, da artisti ad in-

novazioni a miglioramenti. Vuolsi maggior prova della perfezione della macchina?

In quanto al filatojo Santorini il sig. Fiscal lo riguarda come un miglioramento introdotto nel *passato secolo*, che non può reggere in confronto de' nuovi meccanismi. Dirò invece che la sua prima attivazione non è che dell'anno 1836, e sostenere posso che, come s'inganna nell'epoca, Ei non conosce affatto il mio filatojo, nè l'ha mai veduto. So bene che Egli usò non ha guari d'un pezzo d'incannatorio pessimamente eseguito da un lavoratore tratto dal mio servizio, e sedotto da persona a lui ed a me ben nota; di leggieri però e senza grand' ingegno era rilevabile che quell'abbozzo d'incannatorio presenta enormi difetti; e che quand' anche fosse stato lavorato a dovere, la seta per esso incannata esigerebbe una particolar forma d'addoppiatore.

Se niun argomento, e solo denigranti espressioni contiene l'articolo, sorprende non meno come, riferendo i vanti de' nuovi oltremontani meccanismi, si limita a lodare l'economia degli aspini, e la pochezza dello spazio da questi occupato: certo che nessun intelligente suppone che questi sieno i più essenziali requisiti di un filatojo; ma pure non temo di affermare che presi insieme Incannatorio, Abbinatore e Torcitore, l'economia del locale forma anzi uno de' pregii della invenzione di mio Padre.

Per tre anni consecutivi la rispettabile Camera di Commercio del Friuli mi affidò la riduzione de' campioni aspiranti ai premj, e fu nel presente che io stesso ebbi a pregare d'essere dispensato. Eguale onore mi si accordò dalla Camera di Treviso per un anno, e gentilmente invitato nel secondo, per circostanze mie speciali non ho potuto assumerne l'incarico. Dagli atti della nostra Camera Provinciale pubblicati l'anno decorso, si scorgerà che per tre campioni la perdita fu al disotto della proporzione di tre oncie sopra libbre 100 di seta, e che altre due partite vi si scostarono assai poco. Avrebbesi ciò potuto conseguire se l'*edificio Santorini avesse tutto ciò che si oppone per una bella e buona seta*, come acerbamente ed ignorantemente viene accennato?

Comechè ingiusta ed infondata la censura, per rispetto nullameno al mio amato Genitore, dichiarare devo in oggi ciocchè nè dissi, nè di rilevare altrimenti importava: lorchè involato venn'Egli da immatura morte alla numerosa famiglia, a questa sua patria che tuttavia ne deplora la perdita, il filatojo mancava di parti essenziali, nè rinvenire si poterono memorie e disegni che guidare potessero a completarlo. Nella sua esecuzione od ultimazione impertanto io ho dovuto prendere una parte assai rimarchevole, per cui se difetti si discoprissero e venissero opposti, in luogo di sole acri parole, io solo responsabile di tal guisa ne divengo; mentre le opere del mio Genitore hanno tutte l'impronta del genio, e sortirono dalla sua mente, dalla sua mano efficaci e compiute. Dopo ciò, e soddisfatto a questo dovere filiale, io non mi farò ulteriormente a rispondere ove pure venissi provocato.

Conchiuderò bensì esprimendo il mio rammarico per la taccia troppo spesso e forse troppo inconsideratamente ne' pubblici Giornali ripetuta ai filandieri d'essere nemici ad ogni progresso, deficienti di buon senno, di buon criterio, e spregevoli quasi i loro travagli, i nostri prodotti. Molto ancora ci resta per raggiungere od avvicinarsi alla perfezione, ma grandi passi si sono pur fatti, e le nostre sete non sono poi a quell'avvilimento, che con tanta esagerazione si va spacciando senza riflettere al grave scapito che ridondar ne puote alle persone, alle famiglie, ed in generale all'industria Friulana.

Spilimbergo 15 *Agosto* 1844.

PIETRO SANTORINI

VARIETÀ

LONGEVA ETA' DELL' UOMO

—

Sed . . . .
Contra vim mortis –
Nullum est remedium in hortis.
Antica ballata.

Gli è un ghiotto argomento questa della lunga età a cui l'uomo può giungere; ed io son certo che molti leggendo nel *Sommario* il titolo dell'articolo, si daranno premura di scorrerlo nella speranza di sentir cose nuove, d'imparar precetti validi a prolungar questa vita caduca che troppo presto inclina al suo termine. Qualcuno s'ingannerà perch'io non dico cose nuove, benchè, forse, degne d'essere sapute.

Vi son persone per le quali l'unico pensier dominante è questo: della maniera di vivere sani e longevi il più che sia possibile. A questo fine adottarono chi un sistema e chi l'altro, e vi si attaccano tanto tenacemente da trascurare qualsiasi altro riguardo di comodo, d'interesse o di piacere. Tutti questi sistemi basati generalmente parlando sulla parsimonia e la moderazione del vivere, hanno il lor lato buono, e, non foss'altro, han quello d'assoggettare gli uomini ad un ordine invariabile di vitto e d'occupazioni; il qual ordine, siccome nel morale, così nel fisico esercita sulla vita una salutarissima influenza. Altri invece si beffano dell'ordine e di chi vive regolato, conducono l'esistenza alla ventura e sostengono, epicurei del decimonono secolo, che sotto qualunque metodo, purchè il più piacevole possibile, si puol campar lungamente. E gli uni e gli altri hanno ragione e torto, cioè, ciascuno ha la sua porzione ragionevole ed esagerata.

Tutti i fisiologi convengono nell'ammettere che il termine ordinario della durata della vita dell'uomo che arriva alla vecchiaja è d'anni ottanta; ma infiniti esempi antichi e moderni, e, direi quasi, giornalieri, provano ch'esso e per la felice sua organizzazione e per le felici circostanze in cui può trovarsi, sorpassa talvolta di gran lunga questo termine ordinario per toccare persino la tarda età di 120, 140, 160, e siccome pretendono alcuni di 200 anni. Coloro che nelle generazioni viventi non vedono che decadimento della specie; che credono gli antichi uomini siano stati di statura più colossale e di forze corporee assai maggiori di quello che s'hanno gli uomini d'oggidì; costoro pensano che anticamente vivessero anche più a lungo, e quando leggono nella stampa periodica esempi di rara longevità dell'uno o dell'altro paese, stringonsi nelle spalle e non credono. Ma questi son dubbii che non meritano d'essere confutati: e abbastanza certo per nostro conforto che tuttora si può vivere una lunga e sana esistenza. Quali sono adunque le circostanze felici ch'hanno il potere di conservare la ben confermata organizzazione dell'uomo e di prolungarne oltre gli ordinari confini la vita? – Variabilissime possono essere queste circostanze: esaminiamone alcune; vediamo cioè quale influenza eserciti sulla lunghezza dell'umana vita le diverse regioni della terra ch'egli abita, le razze, il sesso, le religioni, i costumi, le professioni, i pregiudizii, il temperamento, l'educazione ec. ec.

L'uomo è tra gli animali viventi quello che meglio s'adatta all'estreme temperature. Resiste al Senegal al calore che fa bollire lo spirito di vino, ed al nord-est dell'Asia sopporta al freddo che rende solido e maleabile il mercurio. Ma se l'uomo sa adattarsi agli opposti estremi di temperatura, cionullameno questi gli abbreviano la vita: i Negri della zona torrida, i Lapponi, gli Eschimesi e i Samoiedi vivono poco. È poi cosa rimarchevole che fra i due estremi, il più pernicioso sia il freddo intenso, mentre se questo freddo non è affatto insopportabile, offre una delle condizioni più opportune a prolungare l'umana esistenza. Non sono già le regioni temperate o il mezzogiorno dell'Europa che offrono gli esempi più numerosi di longevità, ma sì le fredde: l'Inghilterra, la Svezia, la Polonia e specialmente molti reami del vastissimo impero moscovita. Se le statistiche dei centenari Russi non fossero,

quasi direi, ufficiali, lascierebbero un dubbio sulla loro veracità. Si sa che nel 1840 morirono in Russia 479 persone d'una età che sorpassava i cent'anni. Fra queste, 28 stavano fra i cento e 104 anni; 236 n'aveano 105; 118 contavano sino ai 110; 59, 117; quarantacinque, 120; quattro giunsero ai 130, e quattro finalmente morirono dell'età, quasi favolosa per noi, di 145 anni. Vi son compensi però, fin dove possibili sono, i compensi in questo genere di cose. Ove prematura è la vecchiezza e la morte, ivi precoce è lo sviluppo del corpo, e viceversa. La Mora che à trenta anni è vecchia rabizza puol esser madre di otto o dieci anni, mentre la centenaria di Novogorod appena l'era da venti a ventiquattro. Ma tra la Mora e la Moscovita qual donna starebbe incerta nella scelta?

Fra le diverse razze in cui dividesi l'umana famiglia, la *Caucasica* che comprende gran parte dell'Europa e dell'Asia vive di più: la *Negra* vive meno. Questa differenza dalle varie località da esse abitate e dai costumi che ne sono la conseguenza.

Havvi divario di longevità fra i due sessi? Domandatene al primo che incontrate e vi dirà che la donna vive più a lungo dell'uomo. È credenza popolare. Io non so quanto grande sia questa differenza qualora si osservino i due sessi a pari circostanze; quando cioè preso a considerare un egual numero di nati maschi e femmine, s'accompagnino fino alla morte e si sommino gli anni di vita. È però certo che quando la donna sorpassa illesa i travagli della maternità e l'epoca conosciuta sotto il nome d'*età critica;* quando giunge ai cinquant'anni, essa vive senza contrasto più a lungo, e questo suo vantaggio di longevità sull'uomo è vie più sensibile di mano in mano che si considerano l'epoche più avanzate della vita. - Famoso è l'antico esempio di Terenzia, moglie a Cicerone, la quale visse 130 anni a malgrado delle difficili circostanze in cui li trascorse.

Le religioni professate dagli uomini hanno influenza sulla loro longevità in quanto ne modificano i costumi. E però, sempre relativamente al clima ed all'altre circostanze tutte in cui si trova, vive a lungo il Musulmano che ligio alle credenze de' suoi profeti fa sovventi abluzioni e s'astiene dai liquori spiritosi; l'Ebreo parco e frugale che non cibasi di certe carni; il Cristiano che osserva i digiuni e le quaresime - perchè Cristo, Mosè e Maometto, seppero prescrivere e proibire tutto quanto all'uomo, a seconda del clima poteva essergli utile o dannoso. - A proposito di religione, cito un fatto doloroso pel Cristiano, ed è questo: a pari numero di nati cristiani ed ebrei, risulta, dietro un computo complessivo della durata della loro vita, che gli ultimi vivono sensibilmente di più. La principal causa di questa differenza sta nella maniera con cui assoggettasi spesse volte il bambino cristiano al battesimo; danno sensibilissimo nelle campagne ove le case trovansi sperperate e lontane dalla chiesa; enorme mortalità di bambini nella fredda stagione specialmente, e che merita i riflessi degli uomini di cuore. Ma su questo importante argomento tornerò più a lungo in altra occasione.

(sarà continuato) ANGELO PASI

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

AVVISO

Sono invitati quelli fra i nostri Associati, che ancor non avessero pagato la loro associazione, a voler rimetterci l'importo franco di spese, diretto alla *Tipografia e Libreria dell'Amico del Contadino in San-Vito al Tagliamento.*

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO